NESCO®



18 Qt. Electric Roaster Oven

Care/Use and Recipe Guide

17 Ltr. Le Four électrique de Poulet A Rôtir

Guide de soin/usage et Recette

17 Ltr. Horno eléctrico del Asador

Cuidado/Uso y Guía de la Receta

NESCO®

English

“NESCO®” and **“Circle of Heat®”**
are registered trademarks of The Metal Ware Corporation.

The Metal Ware Corporation
1700 Monroe St., P.O. Box 237
Two Rivers, WI 54241
Ph: (800) 288-4545

Visit our Website at **http://www.nesco.com**

One Year Limited Warranty

This appliance is warranted for one year from date of original purchase against defects in material and workmanship. This warranty does not cover transportation damage, misuse, accident or similar incident. This warranty gives you special legal rights and you may have other rights which vary from state to state. Defective products may be returned, postage prepaid, with a description of the defect to:

The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, Wisconsin 54241-0237

Service and genuine NESCO® replacement parts may be obtained from the NESCO® Factory Service Department.
For service in warranty, follow instructions set forth in warranty. When ordering new parts, make sure you always mention the model number of the product, which is found on the bottom of the Roaster Oven.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This product is designed for household use only -

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Always plug appliance cord into wall outlet, then adjust temperature control to the desired temperature. To disconnect, turn control to off, then remove plug from wall outlet.
4. To protect against electrical shock and personal injury, do not immerse this appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. To avoid hazard, return appliance to NESCO® Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces. Never pull on cord.
11. Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or hot liquids.
13. Do not use appliance for other than its intended use, as described in this manual.
14. Do not use metal scouring pads on the exterior surface of the Roaster Oven. Pieces can break off the pads and touch electrical parts creating a shock hazard.
15. Always place the Roaster Oven on a non-flammable, non-burnable, heat resistant surface when cooking. Never place it on carpet, furniture, or other combustible materials. Operate oven in a well-ventilated area away from walls and other combustible materials.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Polarized Plug: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, plug is intended to fit into polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not try to modify the plug in any way.

Short Cord Instructions: A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

English

Roaster Guide

Introducing the NESCO® Roaster Oven.

Now you are ready to discover more ways to make meals that are both healthful and delicious. And, you are ready to experience first-hand the convenience and versatility of this compact portable electric cooking appliance.

NESCO® Roaster Ovens have a long tradition in family home cooking, starting in the 1930's. Yet, very few cooking appliances can demonstrate that they are as up-to-date and useful today as they were in the past. NESCO® Roaster Ovens have truly kept pace with cooking styles, preferences, occasions and family sizes.

In a short time, you will see the many ways to use your Roaster Oven. Its portability makes it a moveable main cooking appliance at some times, and a valued supplementary appliance at other times. Use it at home on your countertop in your kitchen (no more kitchen heat!) or in a covered patio, basement or garage or away from home in a cabin, RV or boat. Wherever you use your Roaster Oven, you can prepare a wide range of favorite foods in different ways - baked, slow-cooked, roasted, steamed or poached. And serve your foods buffet style or at table-side, right in the Roaster Oven. Moist, good-tasting foods are yours because of NESCO's exclusive "CIRCLE OF HEAT" construction. You'll taste the difference the first time you use your Roaster Oven. So, start cooking with NESCO®. Explore all the ways to get the most out of this special home cooking appliance.

Get To Know Your Roaster Oven

COVER: Heavy gauge high-profile aluminum Cover is designed to control heat and moisture efficiently. Two vent-holes are provided for air circulation. Note: When lifting the Cover, tilt it away to divert escaping steam.

RACK: The removable chrome plated steel or non-stick coated Rack is designed for better baking and fat-free roasting.

COOKWELL: The porcelain enamel or non-stick Cookwell has a full 18 quart capacity. It is removable for easy clean up in the dishwasher or sink, or food storage in the refrigerator.

HEATWELL and BODY: The side of the Roaster Oven contains the exclusive "CIRCLE OF HEAT" element for even, moist cooking, plus the added advantage of thick insulation and a full range automatic oven temperature control. DO NOT PLACE FOOD DIRECTLY IN THE HEATWELL, ONLY USE THE COOKWELL.

AUTOMATIC TEMPERATURE CONTROL: Regulates cooking temperature to maintain the dial setting in the Roaster Oven interior.

TEMPERATURE GUIDE: The conveniently-placed guide gives recommended temperatures for slow cooking, roasting, baking, steaming and serving.

SIGNAL LIGHT: The glow of the signal light indicates the Roaster Oven is heating. When the desired temperature is reached, the signal light goes out. It goes off and on during cooking, indicating that the temperature is being maintained.

How to Use and Care for your Roaster Oven before using for the first time

1. Unpack your NESCO® Roaster Oven completely and REMOVE ALL PACKAGING MATERIAL AND INFORMATION LABELS. Place the Roaster Oven in a WELL VENTILATED AREA ON A HEAT RESISTANT SURFACE. Set the control dial to its minimum setting. Plug the cord into a 120 volt AC outlet. Return control to maximum setting (450ºF). Operate the Roaster Oven empty (without the Cookwell or Cover) for approximately 60 minutes, or until any odor or smoking disappears. Some smoke and odor are a normal part of "curing" the element and will not reoccur in cooking use. When curing is completed, turn the temperature control to its lowest setting, unplug the unit from the electrical outlet and allow to cool.

2. Wash the Cover, Cookwell and Rack in warm sudsy water, then rinse and dry. Refer to complete cleaning instructions on next page.

3. NON-STICK COOKWELL: When 'curing' your Roaster Oven with a non-stick Cookwell, we recommend that it be operated WITHOUT COVER AND COOKWELL. Do this in a covered outside area or other well-ventilated area. After curing and cleaning, and before cooking in your non-stick Cookwell for the first time, lightly coat the interior of the Cookwell with vegetable oil.

To Operate Your Roaster Oven

1. Place the Cookwell into the Heatwell. Always use the Cookwell for food. NEVER PLACE FOOD DIRECTLY IN THE HEATWELL.
2. Preheating is recommended. To preheat, place the Cookwell into the Heatwell and cover. Set the control dial to its minimum setting. Plug into a 120 volt AC outlet. Reset the temperature control to desired temperature. Preheat 20 minutes. Carefully, using hot pads, add food to the Cookwell.
3. The Rack may be used for baking or fat-free roasting. Other foods, such as soups and stews, are prepared without the Rack.
4. Replace the Cover. Always cook with the Cover in place.
5. If the Roaster Oven has not been preheated, turn the temperature control to its lowest setting. Plug the cord into a 120 volt AC outlet. Set the temperature control to the desired temperature. Fill the Cookwell with food as desired.
6. Cook the food for the desired amount of time. When finished, turn the temperature control to its lowest setting, unplug the cord from the 120 volt outlet. Allow the Roaster Oven to cool and clean as recommended below.
   COOKWELL, COVER AND ACCUMULATED STEAM WILL BE HOT. USE CAUTION AND HOT PADS TO LIFT COVER OR REMOVE COOKWELL FROM HEATWELL.

English

Care and Cleaning

1. After the NESCO® Roaster Oven has cooled, remove Cover, Rack (if used) and Cookwell. Wash in warm sudsy water or place in the dishwasher.
   CAUTION–do not put Cover in the dishwasher.
2. Cooked-on food may be removed by using a non-abrasive cleaning pad and non-abrasive cleansers. Do not use abrasive cleaners or steel wool as porcelain enamel or non-stick finish may scratch. Use a plastic scrubbing pad to remove stains or cooked-on foods, and also to clean the steel Rack. HINT: To easily remove baked-on food residue, place Cookwell in Heatwell; then fill Cookwell with hot water. Cover and heat at 350ºF for 30 minutes. Turn off and allow to cool completely. Wash cookwell as directed above.
3. NEVER IMMERSE THE ROASTER OVEN IN WATER. To clean, wipe outside of Roaster Oven with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleansers on exterior surface.
4. PORCELAIN ENAMEL COOKWELL has a strong finish and provides easy cleaning and years of use. It will not stain and stays attractive, even when used often. However, it will chip if subjected to sharp blows or is mistreated. Water spots or mineral deposits (characterized by a white film on surface) may be removed with household vinegar or non-abrasive cleansers.
5. NON-STICK COOKWELL is made of durable carbon steel. In order to maintain the non-stick surface, the use of rubber, plastic or wooden utensils is recommended. Avoid cutting food in the cookwell. Use of a non-stick spray on the interior surface is optional. Avoid storing items in the Cookwell which may scratch the surface. When roasting or baking at high temperatures, you may notice an irregular band of discoloration around the sidewalls of the Cookwell. This discoloration is characteristic of the super tough, non-stick coating used on the interior of the Cookwell and in no way affects the performance or durability of the finish. With continued use, the discoloration will become less noticeable.

Helpful Hints

- **PREHEAT ROASTER OVEN FOR 20 MINUTES.**

ROAST:

- Roasting meat in your NESCO® Roaster Oven keeps it moist and tender.
- For additional browning, you can add 1 tbsp. browning sauce to oil and brush over skin before roasting.
- To sear meat: Preheat Roaster Oven at 450ºF. Add margarine. Cover, then sear meat for 10 to 15 minutes per side until lightly browned. Stir ground meat once. Time will vary depending on the quantity of meat. Alternative browning method for self-basting turkeys. Preheat at 400°F for 20 minutes. Roast bird for 1 hour at 400°F. Reduce heat to 350° using time in chart, 13 - 18 minutes per pound. During last hour of Roasting increase temperature to 400°F and remove all excess juices in bottom of cookwell

COOK:

- Food may be placed in a cold or preheated Roaster Oven. Follow recipe directions for temperature settings.
- Cut-up meats and vegetables should be of uniform size pieces.
- Remember, little moisture escapes during cooking, so add additional liquid sparingly.

BAKE:

- Use the Rack for baking.
- Two loaf pans will fit into the Cookwell. A meat and vegetables or two loaves of bread, at the same time.
- Cover baking Rack with Auliminum foil and use a baking sheetf; or use Baking sheet from accessory kit.
- Most 1 & 2 quart casserole dishes, 9 x 13 baking pans and pie plates will fit into the Cookwell. Place it on the Rack for better heat circulation while it bakes. Cover with Roaster Oven Lid.
- Many frozen foods, such as individual entrees or convenient foods can be baked in the Roaster Oven simply by following package directions. Place item on wire rack for best heat circulation while baking.

STEAM:

- No fat is used when steaming, so it’s an easy way to cook tasty and nutritious low-calorie foods.

SLOW COOKING:

- When slow cooking, heat is very gradual. This allows a very slow simmer, which is aided by keeping the Cover on and no stirring is necessary.
- To convert a standard recipe to slow cooking: for each 30 minutes required in a standard recipe, slow cook about 1-1/2 hours at 200ºF to 250ºF.
- When slow cooking meats and poultry, it is not necessary to use the Rack. The low temperature prevents the meat from sticking to the bottom of the Cookwell.
- Remember, little moisture escapes during slow cooking so add additional liquid sparingly.

Baking Chart

Preheat Roaster Oven for 20 minutes. Set Rack in preheated Cookwell

Type of Food	Temperature Setting	Bake Time in Minutes
Baking Potatoes	400°F	60 to 70
Sweet Potatoes	400°F	55 to 60
Winter Squash: Butternut, Buttercup, Acorn (halved or quartered)	400°F	45 to 60
Baked Apples in custard cup	350°F	35 to 45
Brownies	350°F	25 to 30
Package Cake	375°F	30 to 35
Cookies	375°F	11 to 13

English

Roasting Chart

Preheat Roaster Oven for 20 minutes. Suggested times are only a guide. Use a meat therrmometer for more accurate roasting. Set meat on Rack in preheated Cookwell

Type of Food	Avg. Weight in pounds	Temp. Setting Preheat/Roast	Roast Time in Minutes/Lb.
BEEF			
Corned Beef	3.50 to 4.0 lb.	350°F/300°F	15 to 20 med-well
Pot Roast, boneless	4 to 6 lb.	350°F/325°F	15 to 22 med-well
Tenderloin	3.5 to 4 lb.	450°F/450°F	8 to 12 rare-med
Sirloin Tip	3 to 5 lb.	350°F/325°F	20 to 25 medium
Standing Rump	4 to 6 lb.	350°F/325°F	15 to 22 rare-med
Standing Rump	2.25 to 3 lb.	425°F/400°F	12 to 15 rare-med
LAMB			
Leg, Sirloin	5 to 8 lb.	400°F/350°F	25 to 30 med-well
Shoulder, boneless	3 to 4 lb.	400°F/350°F	25 to 30 med-well
PORK			
Chops, center cut	4 to 5 lb.	450°F/325°F	15 to 20 well
Loin Roast, center	3 to 5 lb.	400°F/350°F	15 to 20 well
Shoulder rolled	3 to 4 lb.	375°F/350°F	25 to 30 well
Ribs, lean country (Precook ribs to tender; finish in 425°F Roaster Oven or on outdoor grill.)	8 to 10 lb.	250°F/250°F	15 to 20 med-well
Ham, slice	8 to 12 lb.	350°F/325°F	15 to 20 well
Ham, precooked	5 to 10 lb.	350°F/325°F	15 to 25 heated
VEAL			
Veal Shoulder, roast	3 to 5 lb.	350°F/325°F	30 to 35 well
POULTRY			
Chicken Pieces	6 to 8	400°F/375°F	8 to 10 well
Chicken Whole	3.5 to 5 lb.	400°F/400°F	13 to 18 well
Cornish Hens (4)	3.5 to 4.5 lb.	450°F/450°F	15 to 20 well
Duck	4 to 5 lb.	450°F/425°F	20 to 25 well
Turkey, whole	10 to 14	400°F/400°F	15 to 20 well

*To obtain additional browning on poultry, mix 4 tbsp. melted margarine with 1 tsp. browning sauce; brush evenly over skin before roasting.

*For crisper skin, baste, then remove liquid during roasting.

Steam/Poach Chart

Place Rack in Roaster Oven, add hot water to the amount given in chart, cover, preheat to 400°F. Steam all vegetables at 400°F.

To Steam: Place Rack in Roaster Oven. Add hot water to the amount given in the chart. Cover; preheat to 350°F for 20 minutes. Steaming will retain the delicate texture and flavor of fish and seafood. Serve hot directly from Roaster Oven. To serve cold: plunge in cold water to stop cooking, chill before serving.

To Poach: Place Rack in Roaster Oven. Add hot water to the amount given in the chart. Cover; preheat to 350°F for 20 minutes. Poaching is a way of gently simmering foods. There is no fat added during cooking.

Type of Food	Steam Time	Water Amount
Artichoke, trimmed	30 to 35 minutes	3 cups
Asparagus, trimmed	15 to 20 minutes	2 cups
Green Beans, Whole	10 to 20 minutes	2 cups
Beets Whole 2 in. to 3 in.	25 to 30 minutes	3 cups
Broccoli, Flowerettes	12 to 15 minutes	2 cups
Cabbage (quartered or wedges)	20 to 25 minutes	3 cups
Carrots Chunks, cleaned	20 to 25 minutes	3 cups
Cauliflower, Flowerettes	13 to 16 minutes	2 cups
Corn on the Cob, husked	25 to 30 minutes	3 cups
Leeks, trimmed	15 to 20 minutes	2 cups
Potatoes Whole, red	30 to 35 minutes	4 cups
Sweet Potatoes 6 oz. ea.	40 to 45 minutes	4 cups
Summer Squash: Pattypan, Whole small Zucchini	20 to 25 minutes	3 cups
Winter Squash: Acorn or Butternut (halved or quartered)	30 to 35 minutes	4 cups
Fish Fillets or Steaks	15 to 20 minutes	3 cups
Whole Fish	25 to 30 minutes	4 cups
Clams in Shell	20 to 25 minutes	3 cups
Crabs, Claws and Legs	30 to 35 minutes	3 cups
Lobster Tails	25 to 30 minutes	3 cups
Mussels in Shell	15 to 20 minutes	3 cups

From Our Kitchen to Yours…

Here are some popular recipes that will make cooking in your Nesco Roaster Oven a real joy.

English

BAKE

Baked Beans:

1 lb. Dried Great Northern beans
1 lb. Dried Pinto or Brown beans
1 lb. Dried Black-Eyed peas
6 Cups Hot water
2 Cups Dark molasses
1 Cup Cider vinegar
1 Cup Brown Sugar
1 lb. Thick sliced Bacon, cut up
2 Large Onions, diced
2 Tbsp. Mustard
1 Cup Ketchup

Add beans to unheated Cookwell; Cover with 4 qts. hot water. Let stand several hours or overnight; drain excess water.

Preheat Roaster Oven to 300°F.

Add reamaining ingredients, except ketchup, to beans. Stir in 6 cups hot water. Cover' bake 2 hours or until beans are tender. Reduce temperature to 250°F. Stir; cover and bake 5 hours. Stir in ketchup; cover and bake 1 hour.

Serves 25 people (double recipe to serve 50).

Baked Fish Steaks:

4 Fish steaks (approximately 8 Oz. each)*
1 tsp. Tarragon
2 tsp. Chopped parsley
2 tsp. Chopped chives
4 Tbsp. Margarine
***Halibut, tuna, salmon, swordfish.**

Set Rack in Cookwell. Preheat Roaster Oven to 350˚F.

Lightly wipe Cookwell with cooking oil. Place steaks on Rack in preheated Cookwell. Arrange one fourth of the margarine, parsley, chives and tarragon on each steak.

Cover; bake 15 to 20 minutes or until fish becomes white and flakes. Serve hot with salsa sauce.

Serves 4 to 8.

Parmesan Potatoes:

12 large Baking Potatoes
1/2 Cup Parmesan cheese, grated
2/3 Cup margarine or butter, melted
1/2 Cup All purpose flour
2 Tbsp. Chopped parsley
Salt and Pepper to taste

Set Rack in Cookwell. Preheat Roaster Oven to 375˚F.

Peel potatoes; cut in half lengthwise. Combine flour, cheese, parsley, salt and pepper; stir until blended. Dip potatoes in melted butter or margarine, then in dry mixture to coat.

Arrange potatoes on Rack; Cover and bake 1-1/2 to 2 hours or until tender.

Serves 12.

Layered Enchilada:

1-1/2 Lb. Ground turkey or beef, crumbled
10 Corn Tortillas
2 Cups Tomato juice, divided
1 Can (16 Oz.) Red kidney or pinto beans
1 Can (8 Oz.) Tomato sauce
2 Medium Onions, chopped
1 Tbsp. Diced green chilies
3 Tbsp. Chili powder
3 Cups Cooked brown rice, divided
1-1/2 Cups (6 Oz.) Cheddar cheese, shredded

Preheat Roaster Oven to 350˚F.

Lightly wipe Cookwell with cooking oil. Add meat, onions, chilies, chili powder, salt and pepper. Cover; cook 5 to 10 minutes or until browned. Remove from Cookwell into bowl; set aside.

Remove Cookwell and place onto heatproof surface; cool. Combine 1 Cup rice and 3/4 Cup tomato juice in Cookwell. Layer by placing 3 to 4 tortillas, 1 Cup rice, half the meat mixture, then half the remaining ingredients; repeat for second layer topping with cheese

Place Cookwell in preheated Heatwell. Cover; bake 35 to 45 minutes.

Serves 10 to 12.

Turkey Mornay:

6 Pkgs. (10 Oz. ea.) Frozen broccoli spears, thawed
3 Cup Chicken broth
18 Slices Turkey breast meat (approximately 3 Lbs.)
3/4 Lb. Sliced Prosciutto ham
3/4 Cup Grated Parmesan cheese
3 tsp. Chopped parsley
1-1/2 to 2 Cups Milk
3 tsp. Grated Lemon peel
3/4 Cup Margarine
3/4 Cup All purpose flour
Salt and white pepper, to taste

Set Rack in Roaster Oven. Add 3 Cup water. Cover; preheat to 350˚F. for 20 minutes.

Place broccoli spears on Rack. Cover; steam 15 to 20 minutes or until tender. Remove broccoli and Rack. Discard water from Cookwell, wipe clean.

Meanwhile, melt margarine in medium saucepan over medium heat. Stir in flour to form a roux. Gradually stir in broth and milk to desired thickness. Add lemon peel, salt and pepper; stir. Remove from heat.

Lightly wipe Cookwell with cooking oil. Arrange broccoli in Cookwell; layer turkey, then ham.

Pour sauce over meat. Sprinkle Parmesan cheese and parsley over the top. Set Cookwell in hot Heatwell. Cover; bake 25 to 30 minutes or until bubbly hot.

Serves 10 to 12.

Creamy Cheese Cake:

For Crust:
40 Vanilla wafers, crushed
1/4 Cup Pecans, finely chopped
1/4 Cup Margarine, melted
2 Tbsp. Granulated sugar

For Filling:
2 Pkg (8 oz. each) Cream cheese, softened
1/2 Cup Granulated sugar
1 tsp. Vanilla extract
3 large Eggs

Set Rack in Roaster Oven. Cover; preheat to 400˚F.

Combine crust ingredients; stir until well mixed. Pour into 9-inch springform pan; pat down with back of fork; set aside.

Place cream cheese, sugar and vanilla extract in large mixing bowl; beat until smooth. Add eggs one at a time, beating well after each addition. Beat for 2 minutes on medium speed. Pour over crust.

Place springform pan on Rack. Cover; bake 55 to 65 minutes or until set and evenly browned. Remove cake from Cookwell and place on cooling rack. Let cake cool, away from drafts.

Serves 8 to 12.

English

Twice Baked Sweet Potatoes:

12 Sweet potatoes
6 Tbsp. Margarine
3/4 Cup Milk
6 Tbsp. Brown sugar
3/4 tsp. Almond extract
12 tsp. Margarine

Place Rack in Cookwell. Preheat Roaster Oven to 400˚F.

Clean potatoes; pierce each potato in three places with a fork. Set potatoes on wire rack in preheated Cookwell.

Cover; bake 55 to 60 minutes or until set.

With paring knife, cut an oval opening in top of each potato; discard oval pieces. Remove pulp and place in mixing bowl. Add remaining ingredients except for 4 Tsp. margarine; beat until smooth. Fill potato shells with mixture. Place 1 Tsp. of remaining margarine on top of each potato. Return potatoes to wire racks.

Cover; bake 40 to 45 minutes or until margarine melts and potatoes are hot.

Serves 12.

COOK

Chicken and Vegetable Soup:

2 Qts. Chicken broth
2 Medium Onions, chopped
4 Stalks Celery, thinly sliced
6 Carrots, thinly sliced
2 Cans (15 oz. ea.) Stewed Tomatoes
1 Pkg. (20 oz.) Frozen mixed vegetables
2 Cans (10 oz. ea.) Whole kernel corn
2 Bay leaves
1 tsp salt
2- 3 tsp. Italian herb seasoning
1 tsp. Celery seed
1 tsp. Ground black pepper
2 lb. Cooked chicken, cut up

Preheat Roaster Oven to 400˚F.

Lightly wipe Cookwell with cooking oil. Add half of chicken broth and fresh vegetables. Cover; cook 15 to 20 minutes or until broth is hot and vegetables soften. Add remaining ingredients. Stir to mix. Reduce temperature to 325°F. cover; cook 45 to 60 minutes or until vegetables are tender and soup is hot.

Serves 10 to 12.

Creamy Herb Pasta:

3 lb. Wide egg noodles, Cooked, drained
2 Cups Half and Half
2 Cups Milk
4 Pkg. (8 oz. ea.) Cream cheese, softened, cubed
1 cup Butter or margarine, room temp.
2 Tbsp. All-purpose flour
1/2 Cup Parsley, chopped
1/4 Cup chopped chives
1 to 2 Tbsp. Italian seasoning
Salt and Pepper to taste

Preheat Roaster Oven to 425˚F.

Combine all ingredients in Cookwell; stir gently until well mized. Cover; bake 45 to 50 m,inutes or until set. *To hold: Reduce timperature to 250°F and add milk if pasta begins to dry out.*

Serves 25

New England Clam Chowder:

6 Tbsp. Margarine
3 Large Onion, diced
6 Cups Milk (1%, 2% or whole)
12 Medium Red potatoes, cooked, peeled and diced
3 Can (7 Oz.) Minced clams
6 Tbsp. All purpose flour
Paprika, to garnish
Salt and ground black pepper, to taste

Preheat Roaster Oven to 400˚F.

Lightly wipe Cookwell with cooking oil. Add margarine and onion to Cookwell. Cover; cook 5 minutes or until onions are tender. Add flour; stir to blend. Gradually stir in milk. Add potatoes, clams, salt and pepper. Cover; cook 10 minutes.
Reduce temperature to 300˚F. Stir. Cover; cook 20 to 30 minutes or until heated through, stirring once. Do not allow soup to boil or the milk may curdle.

Ladle into bowls and garnish with a dash of paprika.

Serves 10 to 12.

Irish Stew Casserole:

1/4 Cup Butter or margarine
2 Cups All-purpose flour
1 tsp. Black pepper
7 lb. Boneless lamb, cubed
1 Small Cabbage, shredded
14 Large Red potatoes, cubed
12 Large Carrots, peeled, thickly sliced
8 Stalks Celery, thickly sliced
6 Medium Parsips, peeled and sliced
4 Large Onions, quartered
2 Cups Beef broth
2 Tbsp. Worchestershire sauce
1/4 Cup Cornstarch, to thicken

Preheat Roaster Oven to 450˚F.

Place butter in preheated Cookwell. Cover; cook until butter melts. Combine flour and pepper; dredge meat. Place meat in Cookwell; stir. cover; cook meat 15 to 20 minutes or until browned. Add vegetables. Cover; reduce temperature to 250°F. Slow cook 1-1/2 to 2 hours or until meat and vegetables are tender. Add half the broth and Worcestershire sauce. Combine remaining broth and cornstarch; whisk until smooth. Stir into stew. Cover; slow cook 30 minutes or until thickened, stirring once. Lable into bowls

Serves 25.

Hot Turkey and Cranberry Salad:

12 Cups Cooked turkey, cubed
1 Bunch Celery ribs, thinly sliced
4 Green Onions, thinly sliced
12 oz. Cranberries, coarsely chopped
8 oz. Sliced almonds
2 Cans (10-3/4 oz. ea.) Cream of Chicken soup
2 Cups Mayonnaise or salad dressing
1/4 Cup Parsley, chopped
1 Tbsp. Poultry seasoning
1 Tbsp. Frated lemon peel
1 lb. Grated Swiss sheese

Preheat Roaster Oven to 425˚F.

Combine all ingredients in Cookwell; stir until well mixed. Sprinkle cheese over top. Set Cookwell into preheated Heatwell. Cover; bake 60 to 75 minutes or until hot and bubbly and center is set.
To hold: Reduce temperature to 200°F to hold for 1 hour and during serving.

Serves 25.

English

Cheesy Spinach Dip:

6 Cups (8 Oz.) Monterey Jack cheese, cut into pieces
6 Lg. Tomatoes, seeded and chopped
3 Medium Onion, finely chopped
3 Pkg. (10 Oz.) Frozen spinach chopped
3 Pkg. (8 Oz.) Cream Cheese softened
1 Cup Half-and-half
6 Whole Jalapeno peppers
Crackers, cocktail rye bread or fresh cut vegetables, to serve

Preheat Roaster Oven to 300˚F. Lightly wipe Cookwell with cooking oil.

In mixing bowl, combine all ingredients; stir until well blended. Spoon into preheated Cookwell. Cover; bake 30 to 40 minutes or until center is set and edges are puffed.

Serves 25.

Chili:

6 Tbsp. Margarine
6 Lb. Ground beef
3 Medium Onion, chopped
3 Tbsp. Chili powder
3 Tbsp. Italian herb seasoning
6 Tbsp. Brown sugar
6 Cans (8 oz.) Tomato sauce
3 Can (16 Oz.) Red kidney beans, drained
3 Clove Garlic, minced
3 Can (16 Oz.) Stewed tomatoes
3 Can (10-3/4 Oz.) Tomato soup

Preheat Roaster Oven to 425˚F.

Lightly wipe Cookwell with cooking oil. Add margarine. Cover; cook until melted. Add meat, onions and celery. Cover; cook 15 to 20 minutes or until browned.

Reduce temperature to 325˚F. Add remaining ingredients; stir to mix. Cover; cook 30 to 40 minutes or until bubbly hot.

Serves 20 to 25.

ROAST

Roast Turkey:

1 (15 to 19 lb.) Whole fresh turkey
1/4 Cup margarine, melted
2 Tsp. Browning sauce
1 Tbsp. Parsley, chopped
2 Tbsp. Poultry seasoning
1 tsp. Paprika

Preheat Roaster Oven to 400˚F.
Place turkey on Rack. Combine margarine and browning sauce; brush evenly over turkey. Sprinkle on seasonings.

Set rack in preheated Cookwell. Cover and roast turkey 13 - 18 minutes per pound at 350°F (or until internal temperature reaches 180°F on meat thermometer).

For stuffed turkey, add 30 minutes to roasting time.

Turkey may be held at 200°F until served.

Serves 12 to 14.

Chicken Wings:

3 Lb. Chicken wings
3/4 Cup Seasoned bread crumbs
3/4 Cup Crushed flake cereal
6 Tbsp. Grated Parmesan cheese
3 Tbsp. Chopped Parsley
3 Tbsp. Paprika
Dash Seasoned salt
3/4 tsp. Ground black pepper
1-1/2 Clove Garlic, minced
3/4 to 1 Cup melted margarine

Set Rack in Roaster Oven. Cover; preheat to 425˚F.

Disjoint wings and discard wing tip ends. Combine remaining ingredients except margarine; stir until well mixed. Dip wings in melted margarine, then roll in bread crumb mixture. Place on Rack. Cover; roast 10 minutes. Rearrange center wings to outside edge. Cover; roast 10 to 15 minutes or until crispy and browned.

Makes approximately 45 to 50 pieces.

English

Pot Roast:

2 (5 to 6 Lb.) Pot roast
20 Whole Small red potatoes, peeled
1 tsp. Browning sauce
6 Large Onions, cut in half
5 Tbsp. Margarine, melted
10 Medium Carrots, cut into chunks

Set Rack in Cookwell. Preheat Roaster Oven to 350˚F.

Lightly wipe Cookwell and Rack with cooking oil. Arrange meat and vegetables on Rack. Stir together margarine and browning sauce; brush over meat. Cover; roast 10 minutes. Reduce temperature to 300˚F. Cover; roast 30 to 40 minutes for medium (145˚F. on meat thermometer); 45 to 60 minutes for well done (160˚F. on meat thermometer).

For slow cooking: Brown meat then reduce temperature to 250˚F. and roast 2 to 3 hours or until tender.

Serves 10 to 12.

Stuffed Pork Chops:

10 to 12 Pork chops, center cut, 1-inch thick
3 Tbsp. Parsley flakes
3 tsp. Italian herb seasoning (or dry bread, cubed)
3/4 Cup & 6 Tbsp. Margarine, melted, divided
3 Green onion, thinly sliced
3 Cup Seasoned croutons
3/4 Cup Apple juice

Preheat Roaster Oven to 425˚F.

With tip of knife along the bone, cut pork chops halfway down, then cut toward outside to make pocket.

In medium mixing bowl, combine croutons, 3/4 Cup margarine, onion, parsley and herbs until well mixed. Divide stuffing into 10 to 12 portions; stuff one portion into each pork chop.

Lightly wipe Cookwell with cooking oil. Pour remaining 6 Tbsp. melted butter into preheated Cookwell. Arrange pork chops in Cookwell. Cover; bake 5 to 8 minutes or until bottom side is browned. Turn pork chops over; bake 5 minutes or until other side is browned. Reduce temperature to 300˚F. Add apple juice. Cover; roast 40 to 50 minutes for well done (170˚F. on a meat thermometer) or until tender.

Serves 6 to 12.

English

Roast Ham:

1 (13 to 15 lbs.) Boneless ham
3 Cups Orange juice
3 Cups 7-Up soda
1 tsp. Pumpkin pie spice

Set Rack in Cookwell. Preheat Roaster Oven to 400˚F.

Place ham, fat side up, on Rack. Set Rack in preheated Cookwell. Add 7-Up, Orange juice and spice. Cover; roast 2-1/2 to 3 hours, basting ham each half hour, or until internal temperature reaches 170°F on meat thermometer.

To hold: Reduce temperature to 200°F and hold up to 1 hour.

Serves 25 to 30.

Country Ribs:

10 Lbs. Country-style lean Ribs
2 Lg. Onions, chopped
2 Bay leaves
Hot water to cover Ribs
2 Cups Ketchup
1/4 Cup Lemon juice
2 Tbsp. Brown sugar, firmly packed
1 Tbsp. Honey
1 Tbsp. Celery seed
1 Clove Garlic, minced
1 tsp. Italian herbed seasoning
2 tsp. liquid smoke seasoning, optional
Tomato sauce, to thin mixture if needed

Preheat Roaster Oven to 250˚F.

Set Rack in preheated Cookwell. Arrange meat on Rack. Add onion, bay leaves and enough hot water to cover meat. Cover; roast for 2-1/4 hrs or until meat is tender.

Meanwhile, combine sauce ingredients in large saucepan; stir to blend. Cover; simmer 45 to 60 minutes or until sauce thickens and flavors blend. Rmove from heat and set aside.

Carefully lift Rack from Cookwell and place on large tray with sides. Remove Cookwell; slowly pour out and discard hot water. Clean Cookwell.

Set Cookwell into Heatwell. Cover; preheat to 450°F. Lightly spray Cookwell with spray cooking iol. Set Rack with meat on it into preheated Cookwell. Brush sauce evenly over meat. Cover; roast 25 to 30 minutes or until sauce is set and edges begin to brown.

Serves 10 to 12.

To hold: Reduce temperature to 200°F and hold up to 1 hour.

Poaching Liquid:

3 Cup Apple Cider
1-1/2 tsp Ground Allspice
6 Whole Black Peppercorns
3 Cup Hot water
3/4 tsp. Nutmeg

Combine all ingredients in Cookwell.

Preheat Roaster Oven to 350°F. for 20 minutes.

Makes 6 Cups.

Chicken and Spinach Salad:

Salad:
6 Whole Chicken breasts, boned, skinless
12 Oz. Spinach leaves, rinsed, stems removed
3 Stalk Celery, thinly sliced
1-1/2 Cup chopped walnuts
3/4 Cup Italian salad dressing
3 Large Apple, coarsely chopped
6 Green onions, thinly sliced

Dressing:
1-1/2 Cup Italian salad dressing
Ground black pepper, to taste
3/4 Cup Mayonnaise or salad dressing

Cut each chicken breast in half. Place chicken and 3/4 Cup Italian salad dressing in a shallow dish, cover, marinade 3 to 4 hours.

Set Rack in Roaster Oven. Add 3 Cups water. Cover; preheat to 350˚F. for 20 minutes.

Remove chicken from marinade and place on Rack with wide spatula. Cover; steam 250 to 30 minutes or until meat is white and firm. Meanwhile, place spinach leaves in a large salad bowl.

Arrange apples, celery, onions and walnuts over spinach. Cover; chill while chicken is being steamed. Stir together dressing ingredients.

To serve, remove hot chicken from Rack. Slice thin retaining shape of meat, set on chilled salad. Pour dressing over salad. Serve immediately.

Serves 10 to 12.

NOTES:

English

Garantie Limitee D’Un An

Cet appareil est garanti pour un an à compter de la date originale d’achat, contre les défauts de matière et de fabrication. La garantie ne couvre pas : transport, endommagement, utilisation inappropriée, accident ou incident similaire. La présente garantie vous accorde des droits juridiques spéciaux; il peut en exister d’autres qui varient d’un état à l’autre.

Les produits défectueux peuvent être retournés en port payé, accompagnés d’une description du défaut, à :

The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, Wisconsin 54241, E.-U.

pour réparation ou remplacement gratuit, à notre choix.
SERVICE : vous pouvez obtenir service et pièces de rechange NESCO® d’origine en vous adressant à: NESCO® Factory Service Department.

Pour le service aux termes de la garantie, suivez les instructions présentées dans la garantie. Quand vous commandez des pièces neuves, ne manquez pas de mentionner le numéro de modèle du produit, qui se trouve au fond du Roaster Oven.

Français

PRECAUTIONS IMPORTANTES

- Ce produit est conçu pour usage domestique seulement -

Lorsque vous employez des appareils électriques, certaines précautions de sécurité doivent toujours être suivies :

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
3. Attacher toujours le fil électrique à l'appareil d'abord, puis brancher le fil dans une prise de courant. Pour déconnecter, remettre tous les contrôles à zéro (Off) avant de débrancher l'appareil.
4. Pour éviter les décharges électriques, ne jamais plonger l'appareil ou le fil électrique et la fiche dans l'eau ou autre liquide.
5. En présence d'enfants, tout appareil électrique doit être surveillé attentivement.
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Attendre qu'il soit froid avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
7. Ne pas utiliser l'appareil si le fil ou la fiche sont abîmés, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il est endommagé d'une manière ou d'une autre. Renvoyer l'appareil au "Service Department" de l'usine Nesco pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
8. L'emploi d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le fil électrique pendre au bord des tables ou comptoirs, ou être en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne pas poser l'appareil sur ou à côté de plaques de cuuisinière chaudes ou à l'intérieur d'un four chaud.
12. Etre extrêmement prudent lorsque l'appareil est déplacé s'il contient de l'huile ou des liquides chauds.
13. N'utiliser l'appareil que pour l'emploi pour lequel il est conçu, comme décrit dans ce manuel.
14. Ne pas utiliser d'éponge métallique pour nettoyer l'extérieur du Roaster Oven. Des petites particules de métal pourraient toucher des éléments électriques et causer des chocs électriques.

CONSERVER CES DIRECTIVES

Fiche polarisée : Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour entrer dans la prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retourner la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

Directives relatives au cordon court: Un cordon d'alimentation court est fourni dans le but de réduire le risque de s'y empêtrer ou de trébucher. Des rallonges peuvent convenir si elles sont utilisées avec prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon doivent être au moins celles inscrites sur l'appareil. Le cordon long ne doit pas s'étendre d'un côté à l'autre du dessus de la table où les enfants pourraient le tirer ou quelqu'un pourrait trébucher involontairement.

Guide D'utilisation Du Roaster Oven

Introduction du Roaster Oven NESCO®

Vous allez maintenant découvrir de nouvelles manières de préparer des repas sains et délicieux. Vous allez pouvoir apprécier la commodité et les diverses manières d'utiliser cet appareil de cuisine électrique compact et portatif. Depuis le début des années 30, la compagnie NESCO® produit des Roaster Ovens d'utilisation ménagère. Toutefois, peu d'appareils ménagers peuvent se venter d'être tout aussi modernes et utiles à l'heure actuelle qu'ils l'étaient autrefois. Les Roaster Ovens NESCO® ont évolué avec les nouveaux genres de cuisine et les nouveaux styles de vie familiale.

Vous allez très vite apprécier les divers emplois de votre Roaster Oven. Etant portatif, il peut parfois servir d'appareil de cuisine principal et d'autres fois servir d'appareil supplémentaire. Il peut être employé sur le comptoir de votre cuisine (évitant de chauffer toute la cuisine) … ou sur un patio couvert, au sous-sol, dans le garage … ou dans votre maison de campagne, votre caravane ou sur votre bateau. Avec votre Roaster Oven, vous pourrez préparer une variété de nourriture de toutes sortes de manières : cuisson au four, cuisson lente, rôtissage, cuisson à la vapeur ou pochage. Vous pourrez servir la nourriture directement dans le Roaster Oven. Grâce à l'unique construction "CIRCLE OF HEAT" de NESCO®, les aliments restent moëlleux et délicieux. Vous remarquerez la différence la première fois que vous utiliserez votre Roaster Oven.

Alors, cuisinez avec NESCO®. Découvrez toutes les manières d'utiliser cet extraordinaire appareil ménager.

Description De Votre Roaster Oven NESCO®

COUVERCLE: Le Couvercle profond est fabriqué en aluminium épais ; il conserve la chaleur et l'humidité efficacement. Il est muni de deux évents qui laissent l'air circuler. Note : Lorsque vous soulevez le Couvercle, penchez-le pour que la vapeur se dirige loin de vous.

GRILLE: La grille amovible antiadhésive en acier chromé offre une meilleure cuisson et un rôtissage sans matières grasses.

COOKWELL: Le Cookwell émaillé et non-adhésif a une capacité de 17 litres. On peut le retirer pour le nettoyer dans un évier ou au lave-vaisselle, ou pour conserver la nourriture au réfrigérateur.

HEATWELL et EXTERIEUR: Les parois du Roaster Oven comportent l'élément exclusif "CIRCLE OF HEAT" qui procure une cuisson uniforme et moëlleuse. Elles ont une isolation épaisse et un contrôle d'amplitude thermique complet. NE DEPOSEZ PAS LES ALIMENTS DIRECTEMENT DANS LE HEATWELL - METTEZ-LES EXCLUSIVEMENT DANS LE COOKWELL.

CONTROLE DE TEMPERATURE AUTOMATIQUE: Il maintient la température à l'intérieur du Roaster pour qu'elle corresponde à la position du cadran.

GUIDE DE TEMPERATURE: Le guide, commodément placé, indique les températures recommandées pour la cuisson lente, le rôtissage, la cuisson au four et à la vapeur, et la consommation.

LUMIÈRE DE SIGNAL: La lueur de la lumière de signal indique que le four de rôtissoire chauffe. Quand la température désirée est atteinte, la lumière de signal s'éteint. Il va au loin et dessus pendant la cuisine, indiquant que la température est maintenue.

Mode D'Emploi Et Entertien De Votre Roaster Oven NESCO®

AVANT DE L'EMPLOYER POUR LA PREMIERE FOIS.

1. Déballez complètement votre Roaster Oven NESCO. ENLEVEZ TOUT LE MATERIEL D'EMBALLAGE ET TOUTES LES ETIQUETTES. Placez le Roaster Oven dans un endroit. Mettez le bouton de contrôle à la position la plus basse. Attachez le fil au Roaster Oven et branchez dans une prise de courant alternatif de 120 volts. Réglez le contrôle de température à la température maximale (450°F). Laissez chauffer le Roaster Oven, vide, pendant 60 minutes environ, ou jusqu'à ce que l'odeur et la fumée disparaissent. Cette odeur ainsi qu'un peu de fumée sont normales la première fois que l'élément est chauffé et ne se reproduira plus par la suite. Réglez ensuite le contrôle de température à la position la plus basse, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Lavez le Couvercle, le Cookwell et la Grille à l'eau tiède savonneuse, rincez et séchez. Vous trouverez les instructions complètes de nettoyage à la page suivante.

Cookwell aux parois non-adhésives : Si le Cookwell de votre Roaster Oven a des parois non-adhésives, nous recommandons que vous le traitiez pour la première fois SANS LE COOKWELL ET LE COUVERCLE. Faites cette opération à l'extérieur dans un endroit protégé ou dans un endroit bien aéré. Après avoir traité, nettoyé et avant de cuire pour la première fois dans votre Cookwell aux parois non-adhésives , imprégnez légèrement l'intérieur du Cookwell avec de l'huile de cuisine.

Français

Fonctionnnement De Votre Roaster Oven

1. Placez le Cookwell dans le Heatwell. Employez toujours le Cookwell. NE METTEZ JAMAIS D'ALIMENTS OU D'EAU DANS LE HEATWELL.
2. Il est préférable de préchauffer. Pour préchauffer, placez le Cookwell dans le Heatwell et couvrez. Réglez le contrôle de température au point le plus bas. Attachez le fil électrique au Roaster Oven et branchez-le dans une prise de courant alternatif de 120 volts. Réglez le contrôle de température à la température désirée. Préchauffez pendant 20 minutes. En vous servant de manettes placez soigneusement les aliments dans le Cookwell.
3. La grille est utilisée pour cuire au four ou faire rôtir sans graisse. Les autres aliments tels que les soupes et les ragoûts sont préparés sans utiliser la grille.
4. Remettez le couvercle ; employez toujours le couvercle.
5. Si le Roaster Oven n'a pas été préchauffé, placez le contrôle de température au point le plus bas. Branchez le fil dans une prise de courant alternatif de 120 volts. Réglez le contrôle de température à la température désirée. Placez la nourriture dans le Cookwell.
6. Laissez la nourriture cuire le temps désiré. Remettez ensuite le contrôle de température à la position la plus basse et débranchez le fil électrique. Laissez le Roaster Oven refroidir et nettoyez-le suivant les indications ci-dessous.
   LE COOKWELL, LE COUVERCLE ET LA VAPEUR ACCUMULEE SERONT TRES CHAUDS. SOYEZ TRES PRUDENT ET PORTEZ DES GANTS DE PROTECTION POUR RETIRER LE COUVERCLE OU LE COOKWELL DU HEATWELL

Entretien Et Nettoyage

1. Après avoir laissé refroidir le Roaster Oven NESCO®, enlevez le couvercle, la grille (le cas échéant), et le Cookwell. Lavez-les à l'eau tiède savonneuse ou mettez-les dans le lavevaisselle. ATTENTION - NE METTEZ PAS LE COUVERCLE DANS LE LAVE-VAISSELLE.
2. Si nécessaire, utilisez un tampon et des détergents non abrasifs pour nettoyer. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'éponges métalliques qui pourraient érafler le fini. Utilisez un tampon en plastique pour nettoyer les taches et la nourriture attachée ainsi que pour nettoyer la grille.
   CONSEIL : Pour nettoyer facilement les aliments collés, placez-le Cookwell dans le Heatwell. Remplissez le Cookwell d'eau chaude et chauffez à 350°F pendant 30 minutes. Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Lavez ensuite le Cookwell comme indiqué.
3. NE PLONGEZ JAMAIS LE ROASTER OVEN DANS L'EAU. Pour nettoyer l'extérieur du Roaster Oven, essuyez-le avec un linge humide. N'utilisez pas de détergents abrasifs sur la surface extérieure.
4. Le FINI ÉMAILLÉ DU COOKWELL est très résistant et se nettoie facilement. Il ne se salit pas et reste en bon état même s'il est souvent employé. Il risque pourtant de s'ébrécher s'il reçoit des coups violents ou s'il est cogné. Les taches de calcaire (caractérisées par une pellicule blanche à la surface) se nettoient avec du vinaigre ou un détergent doux.
5. Le RÉCIPIENT AMOVIBLE NON-ANTIADHÉSIF est fait d'acier au carbone durable. Afin de ne pas endommager la surface antiadhésive, on recommande l'usage d'ustensiles en caoutchouc, en plastique ou en bois. Éviter de couper les aliments directement dans le récipient amovible. Il n'est pas nécessaire d'utiliser un vaporisateur antiadhésif sur la surface interne du récipient. Évitar de ranger des objets dans le récipient pour ne pas l'endommager ou l'égratigner. Au cours de la cuisson et du rôtissage à haute température, il est possible que la paroi interne du récipient présente une bande décolorée. Cette décoloration est normale et typique de la couche antiadhésive ultra-épaisse utilisée sur la surface interne du récipient amovible, et elle ne compromet en rien l'efficacité et la durabilité du récipient. Après un usage prolongé, la décoloration devient de moins en moins apparente.

Conseils Pratiques

- **PRECHAUFFEZ TOUJOURS LE ROASTER OVEN PENDANT 20 MINUTES ROTISSAGE.**

ROTISSAGE:

- La viande que vous ferez rôtir dans votre Roaster Oven NESCO® restera tendre et juteuse. Pour qu'elle soit mieux dorée, ajoutez 12,5 ml de sauce brune à l'huile utilisée pour l'arroser.
- Nous recommandons de ne pas cuire de rôtis avec os de plus de 1,4 à 1,8 kg dans le Roaster Oven. Des morceaux de viande plus gros, surtout avec os, n'entrent pas facilement dans le Cookwell. Si la viande sort du réfrigérateur, ajoutez 1/2 heure au temps de cuisson. Si la viande est surgelée, ajoutez de 15 à 20 minutes de plus par kilogramme au temps de cuisson normal.
- Pour faire revenir la viande : préchauffez le Roaster Oven à 450°F. Ajoutez la margarine, Couvrez et laissez dorer la viande de 5 à 10 minutes par côté ou jusqu'à ce qu'elle ait pris une belle couleur. Décollez une fois la viande hachée. Le temps variera selon la quantité de viande.

CUISSON AU JUS:

- La nourriture peut être placée dans le Roaster Oven s'il est froid ou s'il est préchauffé. Suivez les recettes pour le réglage de température recommandé.
- Les morceaux de viande et de légumes doivent être de taille uniforme.
- Rappelez-vous que peu de liquide s'évapore au cours de la cuisson à feu doux ; n'ajoutez donc pas beaucoup de liquide.

CUISSON AU FOUR:

- Employez la Grille pour cuire au four.
- Un moule à tarte de 18 cm entre parfaitement dans le Cookwell. Nous recommandons de couvrir le rebord de la tarte avec une bande de papier d'aluminium (5 x 68 cm) pendant la première moitié du temps de cuisson pour éviter que la croûte brunisse trop vite.
- Un moule à pain de 21,5 cm x 11,5 cm peut entrer dans le Cookwell. C'est une très bonne taille pour cuire des pains de veau ou autres. Méfiez-vous lorsque vous faite cuire du pain à la levure. Il peut lever très haut, presque toucher le couvercle, et ne pas dorer.
- Recouvrez la grille d'une feuille de papier d'aluminium avant d'y poser des petits pains ou biscuits.
- Un plat à gratin de 1,4 L peut entrer dans le Cookwell. Placez-le sur la Grille pour que la chaleur circule mieux pendant la cuisson. Couvrez seulement avec le Couvercle du Cookwell.
- Beaucoup de plats préparés ou surgelés (12,5 x 10 cm, ou un peu plus grands) peuvent être cuits dans le Roaster Oven. Suivez les instructions indiquées sur l'emballage. Posez les plats sur la grille pour qu'ils cuisent de façon plus uniforme.

CUISSON A LA VAPEUR:

- Aucune matière grasse n'est nécessaire pour cuire à la vapeur. C'est une manière simple de préparer de la bonne nourriture saine et légère.

CUISSON A FEU DOUX:

- Lorsque vous faites cuire à feu doux, la nourriture chauffe très lentement. Laissez mijoter en gardant l'appareil couvert. Il n'est pas nécessaire de remuer.
- Une recette normale peut être adaptée à une cuisson à feu doux de la manière suivante : pour chaque 30 minutes de cuisson normale, accordez 1 1/2 heure de cuisson à feu doux de 200°F à 250°F.
- Lorsque vous faites cuire de la viande ou de la volaille à feu doux, il n'est pas nécessaire d'employer la grille. La viande cuite à feu doux ne colle pas au fond du Cookwell.
- Rappelez-vous que peu de liquide s'évapore au cours de la cuisson à feu doux ; ajoutez donc peu de liquide.

Tableau De Cuisson Au Four

Préchauffez le Roaster Oven pendant 20 minutes. Mettez la grille dans le Cookwell.

Type d'aliment	Temperature Setting (°F)	Temps de Cuisson (minutes)
Pommes de terre	400°F	de 60 à 70
Patates douces	400°F	de 55 à 60
Courge (coupée en deux ou en quatre)	400°F	de 45 à 60
Pommes fruits (en petits pots)	350°F	de 35 à 45

Rotissage Tableau De Cuisson Des Viandes Roties

Préchauffez le Roaster Oven pendant 20 minutes. Le nombre de minutes N'EST QU'UN GUIDE. Servez-vous d'un thermomètre pour rôtir avec plus de précision. Posez la viande sur la Grille dans le Cookwell préchauffé.

Type d'aliment	Poids approximatif (kg)	Température préchauff./ cuisson	Nombre de minutes par kg
BŒF			
Beouf salé	de 1,8 à 2.7 kg	350°F/300°F	de 30 à 40 - viande bien cuite
Rôti sans os	de 1,5 à 1,8 kg	350°F/325°F	de 30 à 40 - viande bien cuite
Filet	de 1,5 à 1,8 kg	450°F/450°F	de 15 à 25 - viande à point
Aloyau	de 1,3 à 2,2 kg	350°F/325°F	de 40 à 50 - viande à point
Culotte	de 2,2 à 2,7 kg	350°F/325°F	de 30 à 45 - viande saignante-à point
Culotte	de 1 à 1,3 kg	425°F/400°F	de 25 à 30 - viande saignante-à point
AGNEAU			
Gigot	de 2,2 à 3,6 kg	400°F/350°F	de 50 à 60 - viande bien cuite
Epaule, san os	de 1,3 à 1,8 kg	400°F/350°F	de 50 à 60 - viande bien cuite- à point
Côtelettes, centre	de 1,8 à 2,2 kg	450°F/325°F	de 30 à 40 - viande bien cuite
PORC			
Rôti de filet, centre	de 1,3 à 2,2 kg	400°F/350°F	de 30 à 40 - viande bien cuite
Epaule roulée	de 1,3 à 1,8 kg	375°F/350°F	de 50 à 60 - viande bien cuite
Côtes maigres, style "country" Commencer par cuire les côtes jusqu'à ce qu'elles soient tendres finir à 425°F dans le Roaster Oven	de 3,6 à 4,5 kg	250°F/250°F	de 30 à 40 - viande bien cuite
Jambon en tranches	de 3,6 à 5,4 kg	350°F/325°F	de 30 à 40 - viande bien cuite
Jambon pré-cuit, sans os	de 2,2 à 4,5 kg	350°F/325°F	de 30 à 50 - réchauffage
VEAU			
Epaule	de 1,2 à 2,2 kg	350°F/325°F	de 60 à 70 - viande bien cuite
VOLAILLE			
Poulet en morceaux cuite	6 à 8 morceaux	400°F/375°F	de 15 à 20 - volaille bien
Poulet entier	de 1,5 à 2,2 kg	400°F/400°F	de 25 à 35 - volaille bien cuite
Poules cornouaillaises	de 1,5 à 2 kg	450°F/450°F	de 30 à 40 - volaille bien cuite
Canard	de 1,8 à 2,2 kg	450°F/425°F	de 40 à 50 - volaille bien cuite
Poitrine entier	de 4,5 à 6,3 kg	400°F/400°F	de 30 à 40 - volaille bien cuite

- Pour que la volaille soit mieux dorée, mélangez 60 ml de margarine fondue à 5 ml de sauce brune, et badigeonnez la volaille avant de la mettre à rôtir.
- Pour que la peau soit plus croustillante, arrosez la viande et retirez le liquide pendant la cuisson.

Cuisson A La Vapeur/Pochage
Tableau De Cuisson Des Legumes A La Vapeur

Posez la Grille dans le Roaster Oven, ajoutez la quantité d'eau chaude indiquée ci-dessous, couvrez et préchauffez à 400°F. Cuisez tous les légumes à 400°F.

Cussion à la Vapeur: Posez la Grille dans le Roaster Oven. Ajoutez la quantité d'eau chaude appropriée indiquée sur le tableau. Couvrez. Préchauffez à 350°F pendant 20 minutes. Le cuisson à la vapeur conserve la texture et la saveur délicates du poisson et des fruits de mer. Servez chaud directement du Roaster Oven. Pour servir froid : plongez dans l'eau froide pour arrêter la cuisson, mettez au réfrigérateur avant de servir.

Pour pocher les aliments: Posez la Grille dans le Roaster Oven. Ajoutez la quantité d'eau indiquée au tableau. Couvriez ; préchauffez à 350°F pendant 20 minutes.

Le pochage est une méthode de cuisson sans ébullition. La cuisson ne demande pas de graisse.

Type d'aliment	Temps de vapeur	Quantité d'eau
Artichaut paré	de 30 à 35	709 ml
Asperges parées	de 15 à 20	474 ml
Haricots verts entiers	de 10 à 20	474 ml
Betteraves entières, de 5 à 8 cm	de 25 à 30	709 ml
Fleurs de broccoli, parées	de 12 à 15	474 ml
Chou, quartiers ou sections	de 20 à 25	709 ml
Carottes en morceaux, nettoyées	de 20 à 25	709 ml
Fleurs de chou-fleur, parées	de 13 à 16	474 ml
Epi de maïs, épluché	de 25 à 30	709 ml
Poireaux, parés	de 15 à 20	474 ml
Pommes de terre entières, petites, rouges	de 30 à 35	946 ml
Patates douces, de 175 g. chacune	de 40 à 45	946 ml
Courge, qualité Pattypan Petites courgettes entières	de 20 à 25	709 ml
Potiron, qualité Acorn ou Butternutt, moitiés ou quartiers	de 30 à 35	946 ml
Tranches, Filets de poisson	de 15 à 20	709 ml
Poisson entier	de 25 à 30	946 ml
Palourdes dans la coquille	de 20 à 25	709 ml
Crabe, pinces et pattes de	de 30 à 35	709 ml
Homard, queues	de 25 à 30	946 ml
Moules dans la coquille	de 15 à 20	709 ml

NOTES:

Français

Un Año De Garantia Limitada

Este artefacto está garantizado por un año desde la fecha original de compra contra defectos en material y mano de obra. Esta garantía no cubre daños de transporte, mal uso, accidente o incidente similar. Esta garantía le da a Ud. derechos especiales legales y Ud. puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

Productos defectuosos pueden ser devueltos, porte prepagado, con una descripción del defecto a:

The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, Wisconsin 54241

para reparación sin recargo o reemplazo a nuestra opción.

SERVICIO. Servicio y piezas genuinas NESCO pueden ser obtenidas del DEPARTAMENTO DE SERVICIO DE LA FABRICA NESCO.

Para servicio bajo la garantía, siga las instrucciones indicadas en la garantía. Cuando ordene partes nuevas, asegúrese que Ud. siempre mencione el número del modelo del producto el cual está en el fondo del Horno Asador.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Este Artefacto es para Uso Doméstico -

Cuando se usen artefactos eléctricos, se deben tomar precauciones básicas incluyendo lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Use las asas o mangos.
3. Siempre conecte el enchufe en el artefacto primero, luego enchufe el cable en el tomacorriente de la pared. Para desconectar, apague cualquier control, luego desconecte el cable del tomacorriente de la pared.
4. Para protegerse de choque eléctrico, no sumerja este artefacto, incluyendo cable y enchufe, en agua o en otro líquido.
5. Supervision cercana es necesaria cuando cualquier artefacto es usado por o cerca de niños.
6. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Dejelo enfriar completamente antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
7. No opere artefacto alguno con el cable o el enchufe dañados o después de que el artefacto falló o ha sido dañado en alguna forma. Devuelva el artefacto al Departamento de Servicio de la Fábrica NESCO® para examen, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios que no hayan sido recomendados por el manufacturero pueden causar lesiones.
9. No lo use a la intemperie.
10. No deje que el cable cuelgue fuera del borde de la mesa o meseta, o que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de quemadores eléctricos o de gas o en un horno caliente.
12. Se debe tomar extrema precaución cuando se muevan artefactos que contienen aceite caliente o líquidos calientes.
13. No use el artefacto para otro uso que no sea el indicado, como indica este manual.
14. No use almohadillas metálicas para fregar la superficie exterior del Horno Asador. Pedazos de la almohadilla se pueden safar y tocar partes eléctricas creando peligro de choque eléctrico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Se provee un cable corto para reducir el peligro de enredarse o tropezarse sobre un cable más largo. Cables más largos y cables de extensión estan disponibles y pueden ser usados si la capacidad eléctrica del cable es por lo menos tan grande como la capacidad eléctrica del artefacto y si se tiene cuidado de colocar el cable más largo de tal forma que no cuelgue fuera de la mesa o meseta de donde puede ser halado por niños o tropezarse con éste accidentalmente.

Enchufe polarizado: Esta aplicación tiene un enchufe polarizado (una lámina es más ancha que la otra). Para reducir riesgo de la descarga eléctrica, el enchufe se piensa para caber en una forma polarizada del enchufe solamente. Si el enchufe no cabe completamente en el enchufe, invierta el enchufe. Si todavía no cabe, entre en contacto con a electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Guía del asador

Presentando el Horno Asador NESCO®

Ahora usted está listo para descubrir más maneras de preparar comidas que son saludables y deliciosas. Y, ahora usted está listo para experimentar usted mismo la conveniencia y versatilidad de este artefacto eléctrico compacto y portatil para cocinar.

Los Hornos Asadores NESCO® tiene una larga tradición en la cocina casera, principiando en los años de 1930. Aunque, muy pocos artefactos para cocinar pueden demostrar que estos están tan al día y útiles hoy como fueron en el pasado. Los Hornos Asadores NESCO® han mantenido el paso con los estilos de cocinar, preferencias, ocasiones y tamaños de familia.

En poco tiempo, usted verá las muchas maneras de usar su Horno Asador. Su portabilidad lo hace un artefacto primordial, movible algunas veces, y un artefacto suplementario valioso otras veces. Uselo en su casa sobre su meseta en su cocina (no más calor de cocina!)…o en un patio cubierto, sótano o garaje…o lejos de su casa en una cabaña, en un RV (auto de recreo) o bote. Donde quiera que usted use su Horno Asador, usted podrá preparar una gran variedad de comidas favoritas en diferentes formas-horneadas, cocción lenta, asados, al vapor, o escalfados. Y sirva sus comidas al estilo buffet o al lado de la mesa y ahí mismo dentro del Horno Asador. Comidas jugosas y de buen sabor son suyas debido a la construcción exclusiva de NESCO® "CIRCLE OF HEAT" (Circulo de Calor). Usted se dará cuenta de la diferencia la primera vez que usted use su Horno Asador.

Así que principie a cocinar con NESCO®. Explore todas las maneras para sacarle el máximo uso a este artefacto especial para cocinar en la casa.

Conozca Su Horno Asador Nesco®

TAPA: La Tapa es de aluminio grueso de alta calidad, esta diseñada para controlar el calor y la humedad eficientemente. Se proveen 2 aberturas de ventilación. Nota: Cuando levante la Tapa, muévala lejos de usted para desviar el vapor que se escapa.

REJILLLA: La rejilla separable de acero/que-no-se-pega cromada, ha sido diseñada para para hornear y asar sin grasa.

COOKWELL: El recipiente Cookwell de esmalte de porcelana tiene capacidad para 17 litros completos. Es removible para limpieza fácil en el lavaplatos o fregadero, o para guardar comidas en la nevera.

HEATWELL y BASE: E lado del Horno Asador contiene el elemento exclusivo de calor "CIRCLE OF HEAT"® (circulo de calor) para cocinar parejamente y con humedad, más la ventaja adicional de aislamiento espeso y un control automático de temperatura de alcance completo. **NO PONGA COMIDA DIRECTAMENTE EN EL "HEAT WELL"- SOLAMENTE EN EL COOKWELL.**

CONTROL AUTOMATICO DE TEMPERATURA: Regula la temperatura de cocinar para mantener la posición del dial en el interior del Horno Asador.

GUIA DE TEMPERATURA: El guía convenientemente colocado le da temperaturas recomendadas para cocción lenta, asar, hornear, cocinar al vapor y servir.

LUZ DE LA SEÑAL: El resplandor de la luz de la señal indica que el horno del asador está calentando. Cuando se alcanza la temperatura deseada, la luz de la señal sale. Se apaga y encendido durante cocinar, indicando que se está manteniendo la temperatura.

Como Usar Y Cuidar Su Horno Asador Nesco®
Antes De Usarlo Por Primera Vez

1. Desempaque su Horno Asador NESCO® y REMUEVA TODO EL MATERIAL DE EMPAQUE Y AVISOS DE INFORMACION. Coloque el Horno Asador en una Área bien ventilada y sobre una superficie resistente al calor. Ponga el dial de control en su posición mínima. Conecte el cable en un tomacorriente de 120 voltios AC. Vuelva a poner el control en la posición máxima 450°F. Haga funcionar el Horno Asador vacío por aproximadamente 60 minutos, o hasta que cualquier olor o humo desaparezca. Un poco de humo y olor son normales para (curar) el elemento y no reocurrirá cuando se esté cocinando. Cuando la "curación" esta terminada, ponga el control de temperatura en su posición más baja, desconecte la unidad del tomacorriente de la pared y déjela enfriar.
2. Lave la Tapa, Cookwell y Parrilla en agua medio-caliente y jabonosa, luego enjuáguela y séquela. Refiérase a la página siguiente para instrucciones completas de limpieza.

COOKWELL ANTIPEGANTE: Cuando "cure" su Horno Asador NESCO® con el "Cookwell" antipegante nosotros recomendamos que sea operado SIN LA TAPA Y EL COOKWELL. Haga esto en una area cubierta afuera o cualquier area bien ventilada. Después de curar y limpiar, y después antes de cocinar en su Cookwell antipegante por primera vez, cubra ligeramente el interior del Cookwell con aceite vegetal.

Para Operar Su Horno Asador

1. Coloque el "Cookwell" dentro del "Heatwell". Siempre use el Cookwell para comida. Nunca ponga comida directamente en el "Heatwell".
2. Se recomienda calentar de antemano. Para calentar de antemano, coloque el "Cookwell" dentro del "Heatwell" y tápelo. Mueva el dial de control a su posición más baja. Conecte enchúfelo dentro de un tomacorriente AC de 120 voltios. Vuelva a poner el control de temperatura a la temperatura deseada. Caliéntelo de antemano por 20 minutos. Cuidadosamente, usando almohadillas para calor, agregue comida al "Cookwell".
3. La Parrilla puede ser usada para hornear o para asar sin grasa. Otras comidas, tales como sopas y estofados, son preparadas sin la Parrilla.
4. Vuelva a poner la Tapa. Siempre cocine con la Tapa puesta.
5. Si el Horno Asador no ha sido precalentado, ponga el control de temperatura en su posición más baja. Conecte el cable en un tomacorriente AC de 120 voltios. Coloque el control de temperatura a la temperatura deseada. Llene el "Cookwell" con comida como se desee.
6. Cocine la comida por el tiempo deseado. Cuando termine, ponga el control de temperatura en su posición más baja, desconecte el cable del tomacorriente de 120 voltios. Deje que el Horno Asador se enfríe y límpielo como se recomienda abajo. EL COOKWELL, LA TAPA Y EL VAPOR ACUMULADO ESTARAN CALIENTES. TENGA CUIDADO Y USE ALMOHADILLAS PARA CALOR PARA LEVANTAR LA TAPA O REMOVER EL COOKWELL DEL HEATWELL.

Cuidado Y Limpieza

1. Después que el Horno Asador NESCO® se ha enfriado, remueva la Tapa, la Parrilla (si fué usada) y el "Cookwell". Lávelo en agua medio caliente y jabonosa o póngalo en el lavaplatos. PRECAUCION: no ponga la Tapa en el lavaplatos.
2. Comida pegada puede ser removida usando una almohadilla para fregar que no sea abrasiva y limpiadores que no sean abrasivos. No use limpiadores abrasivos o lana de acero porque el esmalte de porcelana del acabado se puede rayar. CONSEJO: Para remover comida pegada facilmente, ponga el "Cookwell" en el "Heatwell"; luego llene el "Cookwell" con agua caliente. Tápelo y caliéntelo a 350°F por 30 minutos. Apáguelo y déjelo enfriar completamente. Lave el "Cookwell" como se indica arriba.
3. NUNCA SUMERJA EL HORNO ASADOR EN AGUA. Para limpiar, limpie el exterior del Horno Asador con un trapo mojado y séquelo. No use limpiadores abrasivos sobre la superficie exterior.
4. EL ESMALTE DE PORCELANA DEL COOKWELL tiene un acabado fuerte y provee limpieza fácil y años de uso. Este no se manchará y se mantiene atractivo aun cuando se use con frecuencia. Sin embargo, se desportillará si se golpea fuertemente o es mal tratado. Gotas de agua o depósitos minerales (caracterizado por una película blanca sobre la superficie) pueden ser removidos con vinagre casero o limpiadores que no sean abrasivos.
5. El Inserto COOKWELL Que-no-se-pega está hecho de acero al carbono duradero. Para dar mantenimiento a la superficie que-no-se-pega, se recomienda el uso de utensilios de caucho, plástico o madera. Evite cortar la comida en el inserto Cookwell. El uso de rocío que-no-se-pega es optativo. Evite almacenar artículos en el "Cookwell," ya que pueden rasguñar su superficie. Cuando hornee o ase en temperturas altas, es posible que note una banda descoloreada a lo largo de las paredes internas del "Cookwell." Esta descoloración escaracteristica del recubrimiento que-no-se-pega extra-duro, que se usa en el interior del "Cookwell," y no afecta el rendimiento o durabilidad del acabado. Con uso continuo, esta descoloración se hará menos notable.

Consejos Utiles

- **CALIENTE DE ANTEMANO EL HORNO ASADOR POR 20 MINUTOS.**

ASAR:

- El asar carne en su Horno Asador NESCO® la mantiene húmeda y blanda. Para dorado adicional, usted puede agregar 12.5 ml de salsa para dorar al aceite y untarla con una brocha antes de asarla.
- Un carne de 1.4 a 1.8 kg para asar, con hueso, es el tamaño máximo sugerido para el Horno Asador. Carnes para asar de mayor tamaño especialmente con hueso, sería difícil de meter dentro del "Cookwell". Si la carne de res o carne de ave estan demasiado frías, incremente el tiempo de cocinar cerca de 1/2 hora. Si está congelada, agregue 15 a 20 minutos más para cocinar por .5 kg.
- Para asar en forma rápida: caliente de antemano el Hornoa Asador a 425°F. Agregue margarina, tápelo, luego cocine la carne en forma rápida de 5 a 10 minutos cada lado hasta que esté ligeramente dorada. Revuelva la carne molida una vez. El tiempo varía dependiendo de la cántidad de carne.

COCINAR:

- La comida se puede poner en el Horno Asador frío o precalentado. Siga las instrucciones de la receta para la posición de la temperatura.
- Los pedazos cortados de carne y vegetales deben ser de tamaños uniformes.
- Recuerde, que poca humedad se escapa durante la cocción lenta así que agregue poca de agua

HORNEAR:

- Use la Parrilla para hornear.
- Un plato para torta de 18 cm encaja perfectamente en el "Cookwell" . Por la primera mitad del tiempo recomendado para hornear, póngale una hoja de papel de aluminio (5 cm x 68 cm) alrededor del borde de la costra para prevenir que se dore demasiado.
- Un molde para pan de 21.5 cm x 11.5 cm cabrá dentro del "Cookwell". Es un tamaño excelente para torta de carne y panecillos. Tenga cuidado cuando cocine pan con levadura, durante el horneo es posible que el pan crezca hasta cerca de la Tapa y no se dore.
- La Parrilla puede cubrirse con papel de aluminio y usarla como una bandeja para hornear bizcochos o panecillos.
- Un plato de cacerola de 1.5 L cabrá dentro del "Cookwell". Colóquelo sobre la Parrilla para mejor circulación del calor mientras se hornea. Tápelo solamente con la tapa del Horno Asador.
- Muchas comidas congeladas, tales como platos principales individuales (12.5 cm x 10 cm o un poco más grande) pueden ser horneadas en el Horno Asador simplemente siguiendo las instrucciones del paquete. Coloque el artículo sobre la parrilla de alambre para mejor circulación del calor mientras hornea.

AL VAPOR:

- No se usa manteca cuando se cocina al vapor, así es que es una manera fácil de cocinar comidas nutritivas sabrosas y de bajas calorías.

COCCION LENTA:

- Cuando se cocine lentamente, el calor es muy gradual. Esto permite un calentamiento lento, y ayuda no poner la tapa y rebullir no es necesasrio.
- Para convertir una receta común a cocción lenta: por cada 30 minutos requeridos en una receta común, cocine lentamente cerca de 1-1/2 horas a 200°F-250°F.
- Cuando se cocinen lentamente carnes y aves, no es necesario usar la Parrilla. La temperatura baja previene que la carne se pegue en el fondo del "Cookwell".
- Recuerde que poca humedad se escapa durante la cocción lenta así que agregue poco líquido.

Grafica De Hornear

Caliente de antemano el Horno Asador por 20 minutos. Ponga la parrilla en el "Cookwell".

Tipo de Comida	Posición de Temperatura	Tiempo de Horneo en minutos
Papas de hornear	400°F	45 a 55
Papas dulces	400°F	40 a 45
Calabazas	400°F	30 a 40
Manzanas horneadas en recipientes	350°F	30 a 35

Español

Grafica Para Asar

Precaliente el Horno Asador por 20 minutos. Los tiempos sugeridos son solamente una guía. Use un termómetro de carnes para und asado más exacto. Ponga la carne sobre la Parrilla en el Cookwell calentado de antemano.

Tipo de Comida	Promedio de Peso en Kg	Posicion de Precalentar/Asar	Minutos aprox. por Kg
CARNE DE VACA			
Carne Molida	1,8 kg a 2,7 kg	425°F/425°F	10 a 12 bien cocido
Carne de Res para Asar, sin hueso	1,5 kg a 1,8 kg	350°F/325°F	15 a 18 med cocido
Filete	1,5 kg a 1,8 kg	375°F/325°F	20 a 25 med cocido
Solomillo, punta	1,3 kg a 2,2 kg	350°F/325°F	20 a 25 med cocido
Cuarto Trasero	2,2 kg a 2,7 kg	350°F/325°F	20 a 25 med crudo
Cuarto Trasero	1 kg a 1,3 kg	425°F/400°F	12 a 15 med crudo
CORDERO			
Media Pierna	2,2 kg a 3,6 kg	375°F/350°F	25 a 30 bien cocido
Paletilla, enrollada	1,3 kg a 1,8 kg	350°F/325°F	25-30 med cocido
Chuletas, del centro 1 pulgada	1,8 kg a 2,2 kg	400°F/325°F	15 a 20 bien cocido
CERDO			
Lomo para asar, centro	1,3 kg a 2,2 kg	350°F/325°F	25 a 30 bien cocido
Paletilla, enrollada	1,3 kg a 1,8 kg	375°F/350°F	25 a 30 bien cocido
Costillas, sin grasa (Cocine de antemano las costillas hasta que esten blandas; terminelas en temperatura de 425°F en el Horno Asador o en una Parrilla afuera).	3,6 kg a 4,5 kg	250°F/250°F	25 a 30 bien cocido
Tajada de Jamón	3,6 g a 5,4 g	350°F/350°F	25 a 30 bien cocido
Jamón, precocinado, sin hueso	2,2 kg a 4,5 kg	350°F/325°F	15 a 20 para calentar
TERNERA			
Paletilla para asar	1,2 kg a 2,2 kg	350°F/325°F	25 a 30 bien cocido
AVES DE CORRAL			
Pedazos de pollo	6 to 8 pedazos	400°F/375°F	15 a 20 bien cocido
Pollo Entero	1,5 kg a 2,2 kg	400°F/400°F	15 a 20 bien cocido
Gallinas de Cornualles	1,5 kg a 2,2 kg	400°F/400°F	25 a 30 bien cocido
Pato	1,8 kg a 2,2 kg	400°F/400°F	25 a 30 bien cocido
Pechuga Entero	4,5 kg a 6,3 kg	375°F/325°F	25 a 30 bien cocido

•Para obtener un dorado mejor en carne de aves, mezcle 60 ml de margarina derretida 5 ml de salsa para dorar; úntela con una brocha de cocina en forma pareja sobre el cuero antes de asarla.
•Para cuero más tostado úntelo con la brocha, luego remueva el líquido durante el período de asar.

Grafica Para Cocinar Al Vapor O Escaidar

Coloque la Parrilla en el Horno Asador, agregue agua caliente hasta la cantidad que indica la gráfica, tápelo, precaliente a 400°F. Cocine al vapor todos los vegetales a 400°F.

Para Cocinar al Vapor: Coloque la Parrilla en el Horno Asador. Agregue agua caliente hasta la cantidad indicada en la grafíca. Tápelo; precaliente a 350°F por 20 minutos. El cocinar al vapor retiene la textura delicada y sabor a pescado y comida marina. Sírvala caliente directamente del Horno Asador. Para Servirla Fría: sumérjala en agua fría para que pare de cocinarse, y refrigérela antes de servirla.

Para Escaldar: Coloque la Parrilla en el Horno Asador. Agregue agua caliente hasta la cantidad indicada en la grafíca. Tápelo; precaliéntelo a 350°F por 20 minutos.

Tipo de Comida	Tiempo al Vapor	Cantidad de Agua
Alcachofas recortadas	30 to 35 minutos	709 ml
Espárragos recortados	15 to 20 minutos	474 ml
Judías Verdes, enteras	10 to 20 minutos	474 ml
Remolachas, enteras	25 to 30 minutos	709 ml
Tallos y florecitas, recortadas	12 to 15 minutos	474 ml
Repollo en cuartos o tajadas	20 to 25 minutos	709 ml
Zanahorias, en pedazos, limpias	20 to 25 minutos	709 ml
Coliflor , florecitas, recortadas	13 to 16 minutos	474 ml
Mazorca de maíz, peladas	25 to 30 minutos	709 ml
Puerros, recortados	15 to 20 minutos	946 ml
Papas, enteras, pequeñas rojas	30 to 35 minutos	946 ml
Papas dulces .75 ml.	40 to 45 minutos	946 ml
Calabaza de verano, entera Zucchini pequeña	20 to 25 minutos	709 ml
Calabazas de invierno mitades o cuartos	30 to 35 minutos	946 ml
Filetes de Pescado, Biftec	15 to 20 minutos	709 ml
Pescado Entero sin aletas	25 to 30 minutos	946 ml
Almejas en la concha	20 to 25 minutos	709 ml
Cangrejo tenazas y piernas	30 to 35 minutos	709 ml
Langostas, colas	25 to 30 minutos	946 ml
Mejillones, en la concha	15 to 20 minutos	474 ml


Customer Satisfaction™
1-800-288-4545